

2年連続の豊作に加え、果実味・ミネラルの均衡が際立つ、 エレガンスと寛大さが魅惑なミレジム 2023 年

«2023 年の特徴»

2023 年は、フランスのほぼ全域がブドウの豊作年だった。フランス全体の収量は、過去 5 年間の平均と比べて 8.3%増加。ブルゴーニュに至っては、豊作だった 2022 年をさらに上回る 9%増、過去 5 年平均比では 30%増という快挙を達成した。豊作の要因としては、春に霜害がなかったこと、開花期の好天、6 月の適度な降雨、そして夏季の日中と夜間の寒暖差が挙げられる。これらの要素が、ブドウの病害や日照りによる水不足といったリスクを緩和する一助となった。

収穫されたブドウは、ニュイ・サン・ジョルジュ、ムルソー、メルキュレイなど一部が雹の被害を受け、選果を余儀なくされたが、それ以上に房の数が多かったため減収には至らなかった。また、その他のほとんどのブドウは、選果の必要がないほど外観が良好で、房も大きく、果汁も豊富に含まれていた。一方で、1 本の樹あたりの房数が多かったため、完熟度にばらつきが生じ、収穫のタイミングは例年以上に難しかった。ワインの品質という点において、特に、潜在アルコール度数と pH（酸度）のバランスを常に見極める必要があった。ブルゴーニュだけでなく、ジュラ、サヴォワ、ローヌなど他の地域の収穫も同時進行で進められていたため、収穫判断には緻密な計算と高度な経験が不可欠だった。

醸造に関しては、赤ワインはタンニンの抽出が良好で、発酵も非常にスムーズに進行した。一方、白ワインはキュヴェごとに発酵の勢いに差があり、ビゴット、ジュラ、サヴォワ、ローヌなど 3 ヶ月以内に完全発酵を終えたキュヴェもあれば、対照的にボース、ピュリニー、モレ・サン・ドニ、ムルソーなど最終段階の発酵に時間を要したキュヴェもあり、発酵管理に細心の注意が求められた。

ワインの特徴については、白はミネラリーで清涼感と張りがあり、赤はエレガントな果実味が前面に出ていて早くから楽しめるスタイルに仕上がっている。ブルゴーニュに関して、似たようなキャラクターとしてフレッドは同じく豊作に恵まれた 2022 年や 2018 年、味わいは 2011 年を彷彿させると語る。

総じて、2023 年は収量に恵まれたブドウの当たり年とも言えるが、一方でワインの品質は、前年同様に収穫のタイミングを見極められる生産者の経験や醸造センスが問われた年と言えよう。

ブルゴーニュ&ジュラ白

2023 年は、ブルゴーニュ、ジュラ共に 2 年連続の豊作に恵まれた、ブドウ生産者にとっての当たり年となった。1 月から 3 月にかけては雨がほとんど降らず、乾燥した冬の影響で、年の前半は深刻な水不足に見舞われたが、一方で、近年不作の原因となっていた霜害がなかったことと、開花が非常にスムーズに進んだおかげで例年にないほど豊富な果房数に恵まれた。7 月中旬、局地的に発生した雹を伴う雷雨の影響で、ムルソーの一部区画が雹害に見舞われた。とはいえ、幸いにもブドウはまだヴェレゾン（色付き）前であり、果房数も多かったため、ブドウの品質や収量への影響はほとんどなかった。最終的には病害の影響もほとんどなく、選果の必要がないほど健全な状態で収穫を迎えることができた。

2023 年のアドバンテージとして、夏の猛暑日が少なく昼夜の寒暖差に恵まれたこと、さらに収量が豊富だったことでアルコール度数が抑えられ、ワインは上品でエレガントな仕上がりとなった点が挙げられる。

醸造面では、ピュリニー・モンラッシェなど一部の区画で発酵に時間を要したものの、全体としては酵母の働きが良好で、例年よりも発酵が安定していた。

2023 年のワインは、ブルゴーニュ、ジュラともに酒質がやわらかく、早くから楽しめるようなミネラル感に富んだピュアな味わいに仕上がっている。各キュヴェには、それぞれのクリマ（区画）の特徴が明確に表れており、単一品種でありながらそれぞれのテロワールの個性をピンポイントに引き出すフレッドのセンスには、あらためて深い敬意を抱かずにはいられない。

ブルゴーニュ&ジュラ赤

2023 年は、白同様に収量に恵まれた生産者にとっての当たり年だった。一部メルキュレイやニュイ・サン・ジョルジュ、ヴォーヌ・ロマネが雹害に見舞われたが、その被害をものともしないほどの豊作に恵まれた。収穫したブドウはどれも健全で、選果は腐敗果の除去ではなく、未熟果を丁寧に取り除くという贅沢な工程となった。ただ、1 本の樹あたりの房数が多かったため、完熟度にばらつきが生じ、収穫のタイミングは白以上に難しかった。収穫当初は、豊作ゆえの果汁の希釈が懸念されたが、結果的にアルコール度数は 12%~13.5%と、理想的な着地を見せた。

醸造面では酵母の活性が高く、ほぼすべてのキュヴェが問題なく、まるで教科書のお手本のようにスムーズに発酵を終えることができた。また、2023 年という収量の多い年におけるブドウの性質を見極めたうえで、サントネイやプルサル、トゥルソーなどは、マセラシオンの抽出を例年よりも短めに抑えた。

出来上がったワインは、ブルゴーニュ、ジュラともに果実味がみずみずしく艶やかで、タンニンの収斂も穏やか。白ワイン同様、早い段階から楽しめるエレガントさを備えている。

サヴォワ&ボジョレー

2023 年のフルーリーは、収量に恵まれ、猛暑、雷雨、涼しさ、乾燥などが交互に訪れたが、ブドウはよく耐え、健全に熟した当たり年。醸造面においても、発酵がスムーズに進み、欠点のない理想的なワインに仕上がった。出来上がったワインは、果実味が完熟感とともに艶やかでスケールのある魅力を放つ。また、ミネラルの洗練された輪郭は、樹齢 80 年超のヴィエーユ・ヴィーニュならではの風格を感じさせる。

そして、2023 年のサヴォワは、果実の質に恵まれた一方で、ミルデューの猛威に晒された年でもあった。7 月には雹混じりの豪雨に見舞われたが、幸いにも色付き前の果実と小粒の雹により、大きな被害には至らなかった。ブドウは pH を意識し、酸が落ちる前のタイミングで収穫された。出来上がったワインは、フレッドの初挑戦ながら驚くほどピュアで、彼の理想とするシャープな酸が際立つ仕上がりとなった。

醸造

シャソルネイを完全に手放すことで 100%醸造に専念できたフレッド。前年同様に、買いブドウは全てフレッドが収穫日を決め、収穫者はそれぞれ現地の生産者チームに協力してもらい、収穫中はフレッドの従業員を現地に送り、収穫したブドウケースをチェックし、その場で一次選果をする。特に、フレッド曰く、2023 年は果房数が多かったため、ブドウの樹により成熟度合いがまちまちなため、収穫日をオーガナイズするのに苦労したとのこと。

白は、総じて発酵が順調だった。一部、ピュリニー・モンラッシェなど発酵の勢いが弱かったが、途中で停滞することなく、ゆっくりであったが安定して発酵を完了させることができた。赤は、収穫してすぐにフラージュ（足で果帽をやさしく果汁に踏み込む作業）を 1 回だけ行ない、その後軽く果房を濡らす程度のルモンタージュだけを行ない、梗からのエグミが出ないように気をつけた。マセラシオンは、各キュヴェの酒質を考慮し、抽出期間をやや短く抑えた。

醸造機材は、前年同様に赤白共に樽は使用せず全て卵型セメントタンク、クヴェヴリ、ジャー（炆器）もしくはスキンコンタクトで使用する特殊なステンレスタンクを用いたが、今回新たに Wineglobe 社のガラス製のフラスコ型タンクを一部白ワインに導入した。他のタンク同様に、ワインの風味を損なわないよう、できるだけニュートラルな素材を追求した結果、ガラス製のタンクにたどり着いた。フレッドはその可能性に惹かれ、試しにチャレンジしてみたくなったようだ。

価格

2021 年のブルゴーニュの不作が全体の価格を一段と押し上げるきっかけとなって以来、価格高騰が顕著に目立つ昨今だが、最近では、収穫費用をブドウ価格に上乗せする生産者も出てきており、まだまだ過熱感が否めないのが現状だ。とはいえ、一部のオペレーションでは価格の据え置きや引き下げの動きも見られる。毎年プリムールの価格は 1 月から 4 月にかけて確定するが、ブルゴーニュワインの価格はすでにピークに達しており、これ以上の高騰は望ましくないと、フレッド自身も危機感を抱いている。

その危機感は、ブルゴーニュに負けじと価格が高騰するジュラワインにも及ぶ。過去 10 年で価格はおよそ 2 ～3 倍に上昇し、ビオや単一区画ものを中心にプレミアム化が進むなか、フレッドはその流れにも懸念を示している。

まだ構想段階ではあるが、フレッドは将来的に新たなドメーヌの畑を見つけ、価格高騰の狂乱に抗うような、コストを大幅に抑えた「ドメーヌワイン」を仕込むプロジェクトを思い描いている。フレッドのような著名な生産者がドメーヌワインでそれを実現できれば、それはまさに革命と言っても過言ではない。ぜひとも、彼の挑戦が形となる日を、楽しみに待ちたい。

ナチュラルワインについて

フレッドのワインは一般的に「ナチュラルワイン」のカテゴリーに分類されるが、現在彼はこのカテゴリーに対して一定の距離を置いている。彼によれば、ナチュラルワインは世界的に流行している一方で批判も多く、言葉巧みに喧伝されるものの、畑から醸造までその理念を一貫して実践していない例も少なくないという。巡り巡って自分たちへの根拠のない非難や中傷につながることに、彼は嫌気がさしているようだ。これまで通り、情熱を持って丁寧に良いワインを造ることに専念する姿勢は変わらないが、彼は「ナチュラルワイン」というカテゴリーには属さないことを決めた。

新たな試み

フレッドの構想が、いよいよ実現に向けて動き出す。現在、ネゴシアン向けのワインを仕込みながら、新たなドメーヌ「Grand Duc (グラン・デュック)」の立ち上げ準備を着々と進めている。(写真①)

当初は、カーヴ裏の小高い雑木林の丘に、開墾をせず木々と共存するかたちで約 3,000 本の多品種を植樹する計画だった。しかし、畑申請の段階でその土地が森林保護区に該当するとして、役所から却下され、計画はとん挫することとなった。代替案として、現在はカーヴの向かいに広がる約 3ha の草原を畑へ転換するプロジェクトが進行中である。植樹されるブドウは INAO の規定に従い、ブルゴーニュ品種が選定される予定だ。とはいえ、フレッドの本音は、プルサール、トゥルソー、サヴァニャン、シュナンなど、彼自身が好む品種を自由に植えたかったという。だが、開墾地がオペレーション上 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune に該当するため、他品種では畑の許可が下りない。本人曰く「ワインは VdF (ヴァン・ド・フランス) でリリースする予定なので、オペレーションは関係ない」とのことだが、制度上の制約は避けられなかった。



(写真①) ワイナリーの全景を見渡す航空写真

60歳を迎えてなお新たな土地を開墾し、一から畑を築くというチャレンジは、それだけでも並大抵のことではない。でも、そこはフレッド。彼の構想には、常に型破りで独創的なアイデアが盛り込まれている。ブドウの仕立てにおいても、ブルゴーニュ伝統の密植栽培や低いギュイヨー仕立ては採用せず、疎植栽培かつ高い仕立てを導入する予定だ。彼によれば、立ったまま作業ができる高さに仕立てることで、以下の3つの利点が見込まれる：

1. 遅霜への対策
2. 樹間の風通しを確保し、防除回数を減らす
3. 屈む必要がなく、腰痛などの肉体的負担を軽減できる

とりわけ重要なのは、3つ目の「作業時の肉体的負担の軽減」である。フレッドが現在目指しているのは、「ワインの品質向上と働きやすい環境の共存」だ。そもそもワインづくりには、過酷な肉体労働がつきものである。若者の重労働離れが加速する現代において、将来にわたりワイナリーを持続可能な形で残していくためには、こうした労働環境への配慮が不可欠だと、彼は断言する。また、剪定方法においては、アルザスなどを中心に「La Taille douce（ラ・タイユ・ドゥース）」という高仕立てで樹勢を高める新しい剪定法が流行しているが、フレッドはそれに倣うのではなく、独自の仕立てを構築する方針だ。植樹開始は2025年11月。Domaine Grand Ducの新たなプロジェクトが、いよいよ本格的に始動する。

それに伴い、2025年から人材改革にも本格的に着手した。これまでは、肉体労働が中心であったことから、フレッドの趣味であるオートバイ仲間、つまりワインとは無縁でメカニックに強い屈強な男性たちが選ばれる傾向にあった。だが、カーヴには常に最高級の機材を導入し、従業員が無理なく作業できる環境を少しずつ整えてきたフレッドは、今季新たに（写真②）の奥に写るテアニ・ブシャールという女性を採用した。彼女はモンペリエ大学でDiplôme d'œnologue（国家認定醸造士資格）を取得した有識者である。「やはり、ワインの品質向上には優秀な人材が不可欠だ。新しいドメーヌを立ち上げるにあたり、単に指示通りに動くだけでなく、『なぜ今この作業をしているのか』を理解し、状況判断が的確にできる右腕を育てる必要がある」と彼は語る。



（写真②）赤のデキュヴァージュを管理するテアニ



（写真③）世界に2つしかない球型空圧式圧搾機

醸造機材においては、前回高級リモージュ焼きの老舗メーカーであるベルナール社が手掛ける卵型磁器タンクのプロジェクトを紹介したが、来年2026年、ついに300Lの完成品が届く予定だ。その他、アンフォラ、ジャー（炆器タンク）、Wineglobe社のフラスコ型ガラスタンク、アルデアシールのコルクなど、毎年新しいものにチャレンジするフレッドだが、今回は新たに球型の空気圧式ブドウ圧搾機を導入した（写真③）。ちなみにこの球型圧搾機は、現時点で世界に2台しかない最新鋭のものだそうだ。フレッドによれば、従来の水平型に比べて球型プレス機は圧搾時の圧力の偏りがなく、全てのブドウが均一かつ均等にプレスされるという。これほどの細部にまでこだわる姿勢には、思わず驚かされる。だが、それこそがフレッドらしさ、常に究極を目指す彼の真骨頂なのだ。

フレッドのワイン哲学

破壊と創造を繰り返しながら常に他者の一步先を行く、ブルゴーニュの鬼才フレッド。すでにブルゴーニュの名うての生産者に負けない確固たる地位と名声を築いている彼が、なぜ敢えてリスクを冒してまでイノベーションに邁進するのか。彼はその破壊的創造の原動力として「テロワールの神秘の追求」を挙げる。

11世紀末、シトー派修道会による開墾を起点に、現在では約1,800ものクリマ（区画）が存在すると言われるブルゴーニュのテロワール。彼が関心を寄せるのはオペレーションではなく、何世代にもわたり厳密かつ精緻に区分けされてきたクリマが持つテロワールそのものを、可能な限りピュアなかたちでワインに表現することにある。

彼が口癖のように繰り返す言葉がある。「私は、ただワインとなるブドウをアシストしているだけで、何も手を加えていない」。これこそが、ブルゴーニュという偉大なテロワールへの最大の敬意であると、彼は語る。

多くの人が「このワインにはフレッドのスタイルが表れている」と称賛の意を込めて評価するが、彼自身はその言葉を好まない。「多くの生産者は一度名声を得ると、テロワールの存在を忘れ、まるでスターのように自らのスタイルや功績を前面に押し出す。だが、私は正直に言える。私の名声は、私自身の力ではなく、先人たちが残した偉大なテロワールのおかげだと。極端なことを言えば、私が行っていることは、優れたテロワールを見極め、そこで育つブドウが最良の環境で育つようにアシストし、あとはその健全なブドウをただ搾ってそのままワインになるまで放置しているだけ。私が関心を寄せているのは、ただ純粋にテロワールが忠実に表現されることのみ。そのために、仕事のしやすい専用のカーヴを一から建設したり、最高級のプレス機の選定、また、味わいをマスクする樽の使用に疑問を持ち、早くからピュアな容器を模索したりと、これまでテロワールを表現するために沢山の投資やチャレンジをしてきた。多くの人が言う『フレッドスタイル』などは考えたこともない。私は、あくまで偉大なテロワールを忠実に表現する黒子であり、決して主役ではない」と彼は強調する。

彼の理想は、シトー派修道会が区分けしたブルゴーニュのすべてのクリマをワインとして解き明かすことにある。現実的には、彼一代でそれを成し遂げることは不可能に近い。だが、その夢こそが、彼の純粋で尽きることのないチャレンジ精神の原動力となっている。フレッドは、いわば現代のドン・キホーテだ。

«2023 年初リリースのワイン»

今回、初リリースもしくはマイナーチェンジを図ったワインは以下のラインナップ。

ブルゴーニュワイン

- Morey Saint Denis Les Monts Luisants 白
- Meursault La Barre Dessus 白
- Meursault 1er Cru Blagny 白
- Santenay Clos Genets 赤
- Santenay 1er Cru Passetemps 赤
- Nuits Saint Georges Les Damodes Qvevris 赤（マイナーチェンジ）

ジュラワイン

- Vin de France Lapsus d'Or 赤

サヴォワワイン

- Free Ride 白

まずは、Morey-Saint-Denis Les Monts Luisants（モン・リュイザン）の白から。モン・リュイザンは赤の1級畑として高い知名度を誇り、フレッド自身が手がける赤の中でも「No.1」と自負する区画である。その赤で名高い畑の中に、総面積わずか1ha未満の白ワインの区画が存在する。通常、モン・リュイザンの区画のほとんどは1級畑に格付けされているが、フレッドによれば、この限られた白ワイン用の区画の中には、1級ではなくモレ・サン・ドニの村名アペラシオンを名乗るワインも存在するという。今回は、その希少な畑のブドウを用い、総数400本限定で仕込んだ。使用されたブドウは、公式にはシャルドネとされているが、実際にはピノ・ノワールが白に突然変異した「Pinot Noir Albinos（アルビノのピノ）」である。フレッドがモン・リュイザン白の仕込みに挑んだ理由は二つある。ひとつは、「自分が手がける赤の中でも最も愛着のある『モン・リュイザン』。その白は、一体どのようなテロワールの景色を見せてくれるのだろう」という素朴な疑問。もうひとつは、1級モン・リュイザン赤の所有者からブドウ購入の提案があったこと。これらが重なり、今回の仕込みに至った。

次に、Meursault 1er Cru Blagny（ブラニー）。かつて自ら仕込んだ Meursault 1er Cru Perrières（ペリエール）に魅了されたフレッドは、あの感動をもう一度味わいたいという思いから、ある生産者との長年にわたる交渉の末、今回ペリエールに近いブラニーのブドウを手に入れることに成功した。ピュリニー・モンラッシェの1級に隣接するブラニーは、ムルソーの中でもとりわけミネラルが硬質で、キレのある味わいが特徴だ。（入荷数が非常に少ないため、当商品は一般販売の対象ではないことをご了承ください）

そして、村名 Meursault のクリマ La Barre Dessus（ラ・パール・ドスュ）は、ブラニーと同じ畑所有者で、ムルソーでもヴォルネイ側の丘の日照量に恵まれる南西側に位置し、比較的標高が高く、石灰質に富む土壤がタイトでチャーキーなミネラルを生む。フレッドは、ピュリニー側のムルソーがタイトなミネラルを生むことを経験上理解していたが、対岸のヴォルネイ側がどのようなワインを生むかについては未経験だった。今回、初めてヴォルネイ側の区画で仕込みを行い、そのポテンシャルに驚きを隠せなかったようだ。

次に、Santenay 1er Cru Passetemps（パスタン）。フレッドによれば、サントネイの中でもパスタンはシャサーニュ・モンラッシェに隣接しており、ブルゴーニュの南に位置しながらも、果実味がチャーミングでミネラルに富んだワインが生まれる点に以前から強い関心を抱いていたという。同じく、Santenay Clos Genets（クロ・ジュネ）は、パスタンの区画に近い場所にありブドウ栽培者も同人物。クロ・ジュネの特徴は、一般的にOolite（オオリット）と呼ばれる小さな炭酸カルシウムの球状粒子が集まってできた堆積岩がミネラル感のあるワインを生み出すと言われるが、フレッドは反対にチャーミングな果実味に富んだサントネイの長所を生かすべく、敢えてマセラシオンを短く仕込んだ。

次に、Nuits Saint Georges Les Damodes（ダモード）。前年まで卵型セメントタンクで仕込んでいたが、ワインの硬質さを緩和するために、今回はクヴェヴリ熟成にチャレンジした。結果は卵型セメントタンクと変わらない骨格の強さが感じられ、12.5%とは思えないメリハリの効いた長熟なワインに仕上がっている。

ワイン名「Lapsus d'Or（ラプス・ドール）」は、品種名「Poulsard（プルサール）」のアナグラム。INAO（フランス原産地呼称機関）の規定により品種名をラベルに記載できない状況を逆手に取り、「Lapsus d'Or（大いなる言い間違い）」というユーモアを込めて命名された。抽出を極力抑え、旨味だけを丁寧に引き出したフレッドのお気に入り。

最後に、サヴォワのジャケール品種で仕込んだ Free Ride（フリー・ライド）。昨今の温暖化により、ブルゴーニュでもかつてのキレのある酸を引き出すのが難しくなる中、ピュアな酸を求めてたどり着いたのがこのサヴォワの白だ。INAOの規定により品種名を直接エチケットに記載できないため、ワイン名はサヴォワの土着品種と、スキーを得意とする息子シャルルがゲレンデを離れ、サヴォワのパウダースノーの山々を滑降する「Free Ride」に初挑戦した姿へのオマージュを重ねて名付けられた！

（2025.10.20）